WYDANIE B

DER MUSTERBETRIEB

OGRODNICTWO

GOSPODARKA

ORGAN ZWIĄZKÓW OGRODNICZYCH GEN. GUB.

Nr. 9 | 1 Wrzesień 1943 | Rok II

Prenumerata miesięczna zł. 1.10 plus opłata za dostawę wzgl. zaprzesyłkę pocztową. Ukazuje się 1. każdego miesiąca. W wypadku wyższej siły czy innych wpływów wydawnictwo nie ma obowiązku dawać odszkodowania. Warunki ogłoszeń: wiersz 1 mm wys. i 22 szer. 50 gr. Pismo podstawowe Nonpareille, szpalta tekstowa 1 mm wys. i 94 szer. zł 4,—. Zniżone ceny ogłoszeń w Cenniku Nr. 1. — Adres: Wydawnictwo Rolnicze, Krakau, Glatzerstrasse 43. Telefon 116-79 i 116-80.

Przechowalnie na owoce

Pierwszym warunkiem dobrej przechowalni owoców jest równomierna temperatura, w granicach od 0 do 4°C. Takie warunki najłatwiej osiąga się w przechowalni, całkowicie pogrążonej w ziemi, naturalnie z zastrzeżeniem, żeby woda gruntowa nie miała dostępu. Będzie to więc zwykła piwnica, tylko lepiej zabezpieczona od wpływów zewnętrznych, niż piwnice dotychczas budowane. Można użyć stare piwnice, lecz trzeba je odpowiednio dostosować, zachowując warunki, jakie zostaną podane.

Ściany najlepsze byłyby murowane, z cegły, kamienia lub pustaków betonowych, ale niepełne, tylko z pustką w środku szerokości 7—10 cm zasypaną torfem lub popiołem. Można robić kombinowane ściany, np. na zewnątrz kamienna grubość około 50 cm, a od wewnątrz w odległości 7 cm ścianka ceglana grub. ½ cegły, związana z kamienną co 70—100 cm. Ponieważ przechowalnia winna być dobrze wietrzona, więc należy w ścianach wykonać okna, lecz nie w jednej ścianie, a w ścianach węższych przeciwległych, gdyż wietrzenie oknami jednostronnymi jest prawie bez znaczenia. Naturalnie przed oknami należy wymurować studzienkę, gdyż wskutek zagłębienia przechowalni w ziemi, okna znajdą się niżej powierzchni ziemi. Pozatym okna należy zaopatrzyć w klapy, aby nie dochodziło światło, gdyż ono nie jest pożądane dla owocu. Uchylamy klapy tylko wtedy, gdy przeglądamy owoce.

Od góry zamykamy przechowalnie — najlepiej płaskim stropem, gdyż na takim stropie nie rozwiną się tak łatwo szkodliwe grzybki i łatwiej go zdezynfekować, niż drewniany. Sklepienie bardzo wypukłe nie jest praktyczne, gdyż w jednym miejscu pomieszczenie wypada za niskie, a w drugim za wysokie, zaś sklepienie o małej wypukłości bardzo silnie rozpiera ściany, co pociąga za sobą koszt wykonania grubszych ścian. Jeżeli dla oszczędności wykonywa się strop drewniany, to należy go zabezpieczyć przed gniciem przez nasycenie odpowiednim środkiem, tylko bezwonnym, gdyż wszelka obca woń jest bardzo szkodliwa dla owocu. W tym celu możemy użyć roztworu siarczanu miedzi, biorąc 100 gr na 1 litr wody.

Jakikolwiek strop by się wykonało, należy na nim położyć polepę i nasypać na grub. 40 cm warstwę torfu, plew i t. p. przesypki, aby ciepło lub zimno nie mogło przeniknąć do przechowalni. Całość przykrywa się słomą ułożoną w formie strzechy albo płaskim dachem papowym, żeby woda deszczowa nie mogła przeniknąć do przechowalni.

W celu lepszego zabezpieczenia ścian przed wpływem zewnętrznej wilgoci, wskazane jest obłożenie od strony ziemi warstwą tłustej gliny, zaś w celu zabezpieczenia przed zewnętrznym ciepłem lub zimnem — nasypanie pomiędzy ścianą a ziemią warstwy popiołu z torfem lub samego popiołu. Ta wskazówka specjalnie dotyczy starych piwnic, zamienionych na przechowalnie.

Ponieważ przechowalnia owoców wymaga wielkiej czystości i zabezpieczenia przed szczurami i myszami, należy podłogę ubić z betonu, a po stwardnieniu i wyschnięciu, nasycić ją jednego dnia roztworem szarego mydła (1½ kg na wiadro wody), zaś drugiego dnia — roztworem ałunu (150 gr na wiadro wody). W taką podłogę nic nie wsiąknie i łatwo będzie utrzymać wzorową czystość.

Następnym warunkiem dobrej przechowalni jest umożliwienie stałego przewietrzania, bez wytwarzania przeciągu, oraz marnowania ciepłoty. W tym celu w suficie umieszczamy wywietrzniki, górą wystające ponad dach, zaś dołem dwa przy ścianach zaczynające się od podłogi. Na każde 40 m kwadratowych przechowalni powinien być 1 wywietrznik o wymiarze 30×30 cm, zaopatrzony w zasuwę do regulowania dopływu świeżego powietrza.

Żeby wiedzieć kiedy można otworzyć, a kiedy zamknąć wywietrznik, żeby utrzymać w przechowalni ciepłotę od 0 do 4°, należy zaopatrzyć się w 2 termometry, jeden wewnątrz pomieszczenia, a drugi nazewnątrz.

Ostatni warunek o pierwszorzędnym znaczeniu — to odpowiednia suchość i wilgotność przechowalni. W zbyt wilgotnym pomieszczeniu owoc gnije, w zbyt suchym więdnie i marszczy się.

Dla określenia stopnia wilgotności duże przechowalnie posługują się specjalnym instrumentem t. zw. hygrometrem. Ale w braku tegoż nie należy czekać na wynik, czy owoce zgniją, czy też pomarszczą się, lecz stosować następującą próbę: położyć gazetę oraz dwa małe arkusze papieru, sklejone gumą arabską. Jeżeli po kilku dniach przy pociągnięciu ręką druk mazać się będzie, to będzie dowodem, że przechowalnia jest za wilgotna; jeżeli sklejone arkusze papieru nie dadzą się rozłączyć — to znaczy, że jest za sucho. Należy wtedy albo osuszyć przez wstawienie naczyń z jakąkolwiek bezwonną solą, którą później można w kuchni odparować i używać na nowo, albo nawilgocić przez spryskiwanie podłogi czystą wodą.

Przy rozplanowaniu przechowalni należy przewidzieć sionkę, żeby nie wchodzić zzewnątrz bezpośrednio do pomieszczenia, gdzie leżą owoce. Jeżeli płytkość wody

zaskórnej uniemożliwi zagłębienie w ziemi przechowalni, można je wznieść nad powierzchnię ziemi, lecz wtedy trzeba je albo osypać ziemią, albo wykonać cieplejsze ściany z dwiema pustymi przerwami, zasypanymi torfem lub inną ciepłą przesypką.

Urządzenie wewnętrzne przechowalni jest bardzo proste. Stosowane bywa albo stałe rusztowanie z ruchomymi półkami, albo płaskie szufladki, ustawione jedna nad drugą. Ten ostatni sposób jest korzystniejszy ze względu na możność lepszej dezynfekcji całego urządzenia. Szufladki te o wymiarze 70×100 cm posiadają boki wysokości 5—10 cm, żeby owoc nie spadał, oraz dno z deseczek grub. 2 cm i szer. 5 cm zaokrąglonymi kantami i rozsuniętych w celu ułatwienia dostępu powietrza.

Żeby umożliwić ustawienie jednej szufladki nad drugą, każda posiada 4 nóżki długości 20 cm, umieszczone tak, żeby trafiały w obręb boków szufladki dolnej. Szufladek takich ustawić możemy 8 jedna na drugiej, tj. do wysokości 1 m 60 cm, żeby można było łatwo przeglądać owoce, bez potrzeby wchodzenia na drabinkę lub stołek. Ponieważ nad półkami musi być jeszcze wysokość około 70 cm, więc wysokość przechowalni wyniesie 2,30 m.

Przy układaniu owoców pojedyńczą warstwą 1 m² przechowalni wystarczy na pomieszczenie 140 kg owoców, licząc w tym stratę miejsca na przejścia. Całe urządzenie wewnętrzne najlepiej wykonać z drzewa topolowego, ostatecznie innego, byle nie iglastego, a jakiekolwiekby było użyte, nasycamy je siarczanem miedzi, żeby na nim nie rozwijały się żadne zarazki.

Opłacalne pędzenie warzyw

Już teraz czynimy przygotowania do pędzenia rabarbaru, cykorii sałatowej i kilku innych. Pędzenie rabarbaru jest na ogół opłacalne, gdyż pierwszy rabarbar dostarczyć można na rynek już w grudniu tj. w tym czasie, w którym świeże warzywa są poszukiwane i dobrze płacone. Cykoria sałatowa jest jeszcze mało znana. Dostarcza ona cennego warzywa zimowego w dużej ilości. Należy do warzyw, które z powodzeniem można uprawiać w gospodarstwach rolnych, a także i pędzić. W Belgji żyje bardzo wielu włościan wyłącznie z tej uprawy, dochodząc dzięki temu do pewnej zamożności. Dalej można pędzić pietruszkę i szczypiorek, które przy małym nakładzie pracy dają duży plon.

Przy pędzeniu rabarbaru odróżniamy dwa sposoby. — Pierwszy — to pędzenie w miejscu wzrostu rośliny, drugi — to pędzenie roślin wyjętych z ziemi. Pędząc na miejscu wzrostu, chodzi o średnio wczesne pędzenie. W tym celu kładziemy w grudniu dwie ramy skrzyń drewnianych jednę na drugą na znajdującą się w gruncie roślinę rabarbaru. Szczyt skrzynki zwrócony jest w kierunku wschodnio-zachodnim. Południową stronę skrzynki przykrywa się matami słomianymi lub czymś podobnym, stronę północną oknem. Przewietrzać nie trzeba. Zbieranie rozpoczyna się w połowie lub z końcem marca, zatym około 3 tygodnie wcześniej niż zbiór pierwszego rabarbaru gruntowego.

Chcąc pędzić rabarbar w szklarni albo w inspektach, wyjmuje się rośliny w jesieni z ziemi, lecz dopiero wtedy, kiedy liście już obumarły — i składa się na jakiś czas w zimnej szopie. Do pędzenia bierze się tylko rośliny 2—3-letnie. Prócz tego można użyć rośliny ze starego zapasu, które z powodu posuniętego wieku mają być usunięte, gdyż nie dobrze jest raz pędzone rośliny wysadzać ponownie do gruntu. Po pędzeniu wyrzuca się je najczęściej. Właściwe pędzenie rozpoczyna się wtedy z końcem października i trwa do grudnia.

Pędząc rabarbar w szklarni, układamy rośliny na cienkiej warstwie obornika gęsto obok siebie, wolne miejsca wypełnia się żyzną ziemią i przykrywa wszystko warstwą ziemi około 20 cm wysoką. Zamknięcie dostępu światła, lub jeżeli to jest możliwe, przyćmienie światła, wpływa bardzo dodatnio na wzrost szypułek liściowych.

Najkorzystniejsza temperatura do pędzenia waha się między plus 14 stopni C a 20 stopni C. Jak tylko pojawią się pierwsze oznaki wzrostu, wtedy polewa się gruntownie letnią wodą. Podlewanie to trzeba powtarzać, gdyż rabarbar lubi wilgotne ciepło. Okres pędzenia trwa około 4—6 tygodni.

Chcąc pędzić rabarbar w inspektach, trzeba je stosunkowo głęboko (conajmniej 1.20 m) wybrać. Na grubą wyściółkę obornika kładzie się ciasno obok siebie rośliny rabarbaru i przykrywa 15—20 cm wysoko ziemią. — Pomiędzy ziemią a szkłem musi pozostać 45 cm wolnego miejsca. Przewietrzać trzeba jedynie w tym celu, ażeby odprowadzić tworzące się z obornika gazy. Inspekty trzeba tak przykryć, ażeby były możliwie najcieplejsze i ciemne. Poza tym sposób pędzenia jest taki sam jak w szklarni.

Cykorię sałatową pędzi się na specjalnych grządkach w polu. Przy tutejszych warunkach klimatycznych zalecićby raczej można wykorzystanie zimnych inspektów. Pędząc cykorię w gruncie, przygotowuje się grządki w następujący sposób: w miejscu osłoniętym wybiera się grządkę około 30 cm głęboką przy szerokości 1 m na 1,5 m długości. Dno grządki przekopuje się i przygotowuje do sadzenia. Tutaj sadzi się korzenie cykorii gęsto obok siebie, tak, aby główki korzeni równały się z powierzchnią ziemi. Wszystkie te korzenie przysypuje się na wysokość 15 cm czystym, drobnym piaskiem. Na to przychodzi warstwa nawozu końskiego, na którą daje się jeszcze raz warstwę ziemi. Wszystko to przykrywa się jeszcze raz plewami, nacią ziemniaczaną lub czymś podobnym. To kilkuwarstwowe przykrycie rozgrzewa się i powoduje pędzenie korzeni. Dokładnie po 4—5 tygodniach jest warstwa piasku poprzerastana grubymi, białymi wyrostkami, które można już zbierać. Do zbioru usuwa się kawałkami przykrycie i wybiera się pojedynczo korzenie z siedzącymi na nich wyrostkami. Ostrym cięciem oddziela się wyrostki od korzeni, oczyszcza je z piasku i ewent. nadpsutych liści i już są gotowe do sprzedaży. Korzenie i odpadki liści służyć mogą jako pasza dla bydła. Przygotowania do pędzenia w zimnych inspektach są te same, co i na gruncie. Inspekt wybiera się mniej więcej 80 cm głęboko. Przygotowanie ziemi, wysadzenie, odbywa się identycznie jak do gruntu. Jeśli w inspektach jest już wszystko zrobione i przykryte, wtedy zakłada się okna i przykrywa grubo słomą oraz matami. Poleca się jeszcze zewnętrzne ściany inspektów obłożyć nawozem.

Na szczypiorek i pietruszkę jest w okresie zimowym, ubogim w warzywa, wielki popyt. Pędzenie ich w tym czasie jest bardzo proste. W jesieni wyjmuje się szczypiorek i pietruszkę z gruntu i przed okresem przymrozków wnosi je do cieplarni. Tam stawiamy je pod półki, gdzie stoją przez całą zimę i trwale dają zbiór.

Przydział narzędzi i maszyn

Wielką troską dla ogrodnika w czasie wojny jest zakup nowych, oraz reperacja starych narzędzi i maszyn ogrodniczych, dalej kotłów cieplarnianych itp. Ogrodnik bywa bezradnym i nie wie gdzie się zwrócić, by mu postarano się o najniezbędniejsze narzędzia drogą najkrótszą. Brak mu znaczków na żelazo, by np. móc zakupić rury wodociągowe, czy też kotły do cieplarni.

Pododdział dla Ogrodnictwa i Uprawy Winnej latorośli w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa — Oddział Główny Wyżywienia i Rolnictwa jest placówką, która zarządza zakupem narzędzi i maszyn i stawia do dyspozycji znaczki na żelazo. Firma inż. Wiedmann Kraków, Westring dostarcza ogrodnikom drobnicy żelaznej w dystryktach krakowskim, warszawskim, lubelskim i radomskim, a Kontinentale Gesellschaft für Handel we Lwowie ogrodnikom dystryktu Galicja. Tym firmom przydziela się z początkiem każdego kwartału pewną ilość znaczków na żelazo. Poza tym otrzymuje Centrala Rolnicza bieżąco od Pododdziału Ogrodnictwa i Uprawy Winnej latorośli polecenia zakupywania narzędzi i maszyn ogrodniczych itp. w Rzeszy bądź też w Generalnym Gubernatorstwie. Potrzebne ku temu znaczki na żelazo otrzymuje Centrala Rolnicza również. Następnie dostaje od Pododdziału Ogrodnictwa i Uprawy Winnej latorośli dokładny rozdzielnik, według którego dostarcza się towar filjom Centrali Rolniczej w dystryktach oraz firmom koncesjonowanym.

Jeszcze należy wziąć pod uwagę punkt trzeci. Np. ogrodnikowi potrzeba kotła do cieplarni, bądź też rur wodociągowych (pompa). W tym wypadku wymaga się:

1. Wniosek po porozumieniu się z firmą zamawiającą (jeden egzemplarz) w języku niemieckim z następującymi danymi:
   a) waga kontyngentu,
   a) czy uprawnienie na otrzymanie żelaza ma być wydane na G. G., czy na dostawę z Rzeszy?
   c) czas dostawy,
   d) dokładnie oznaczony cel zużycia,
   e) poświadczenie nieodzowności inwestycji (przez potwierdzenie ze strony komisarza właściwego dystryktu).
2. Zamówienie do fabryki dostawy w języku niemieckim z dokładnym adresem (w dwóch egzemplarzach).
3. W razie przywozu z Rzeszy lub innej pod względem dewizowym zagranicy podać należy kwotę rachunku oraz zamówienie w trzech egzemplarzach, lub zamiast trzeciego egzemplarza należy załączyć rachunek wzgl. wniosek o pozwolenie dewizowe.

W tych wszystkich wypadkach należy przestrzegać następujących warunków, by ogrodnik jak najszybciej swoje narzędzia otrzymał. Musi postarać się o zatwierdzenie przez instruktora ogrodnictwa swego powiatu:

1. swojej potrzeby,
2. racjonalnego prowadzenia swego ogrodnictwa,
3. i zadośćuczynienia przez siebie obowiązkom kontyngentowym.

Powiatowy instruktor ogrodnictwa odsyła wniosek z odpowiednimi załącznikami komisarzowi właściwego dystryktu. Jeżeli narzędzia itd. w jego dystrykcie są do dyspozycji, wówczas otrzymuje ogrodnik zlecenie od komisarza, by mógł w tej czy innej firmie swoje zapotrzebowanie pokryć. Jeżeli się rozchodzi o kocioł lub t. p., wówczas komisarz odsyła wniosek wraz z poparciem do Pododdziału Ogrodnictwa i Uprawy Winnej latorośli w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa — Oddział Główny Wyżywienia i Rolnictwa. W żadnym wypadku nie jest dopuszczalne zwracanie się bezpośrednie do Pododdziału Ogrodnictwa i Uprawy Winnej latorośli. Ten ostatni musiałby i tak wniosek odesłać komisarzowi właściwego dystryktu i byłoby to tylko stratą czasu, a ogrodnik nie uzyskałby szybko swoich narzędzi.

Każdy ogrodnik winien trzymać się tych wytycznych w razie potrzeby. Jeśli swoje obowiązki dotyczące odstaw kontyngentowych spełnia i jeśli prowadzi swoje ogrodnictwo w ten sposób, jak nakazano, wówczas może być pewnym, że Pododdział Ogrodnictwa i Uprawy Winnej latorośli i wszystkie jemu podlegające placówki pójdą mu na rękę przy zapotrzebowaniu na narzędzia, maszyny i t. d.

Rząd Generalnego Gubernatorstwa jest mocno zainteresowany, ażeby ludność w Generalnym Gubernatorstwie została zaopatrzona w warzywa i owoce, co stać się może tylko wtedy, jeżeli ogrodnik będzie mógł otrzymać potrzebne narzędzia.

Przechowywanie warzyw

Mniej więcej z końcem miesiąca września przystępujemy do zbioru warzyw i z tego powodu wskazanem będzie omówić różne sposoby ich przechowywania. Na wstępie trzeba zaznaczyć, że jeżeli chodzi o przechowywanie warzyw przez zimę, to czynność tę wykonuje się najczęściej niewłaściwie i niestarannie, wskutek czego powstają bardzo duże straty w przechowywanych warzywach. Przede wszystkim należy się tego wystrzegać, ażeby kopce, w których zimujemy warzywa, nie okrywać zaraz w jesieni po ich ułożeniu grubą warstwą ziemi. Warzywa, które co tylko świeżo zostały zebrane i zaraz umieszczone w kopcach, żyją nadal bez względu na to, czy to są warzywa korzeniowe, czy też kapusta, albo cebula. U zebranych tych roślin proces oddychania utrzymuje się nadal i to we wzmożonej sile w okresie krótko po zbiorze warzyw. Dlatego musimy pamiętać o należytym wietrzeniu i okrywaniu kopców na zimę, możliwie jak najpóźniej.

Wszystkie warzywa, które mamy zamiar zimować, nie powinny być zbierane za wcześnie, ani też za późno. Zasadą jest, by warzywa przeznaczone do zimowania nie były zupełnie dojrzałe, bowiem warzywa w takim stanie źle się przechowują.

Naprzykład kapustę zbieramy na krótko przed tym, gdy główki uzyskały należytą spoistość. Wszystkie rodzaje kapust wybiera się z głąbiami i korzeniami. Wystrzegać się należy wycinania główek na polu i przyorywania głąbi, gdyż wtedy ułatwiamy występowanie kiły kapuścianej i śmietki. Tam, gdzie występuje kiła kapuściana, głąbie należy spalić. Zbierając kapustę, wszystkie zbyteczne liście usuwamy, pozostawiając na główce kilka zielonych jako ochronę liści białych, czyli główek. Uważać, by głąbie nie obcinać za krótko.

Warzywa korzeniowe wykopuje się najpraktyczniej łopatą, albo też widłami amerykańskimi, a rosnące w większych odległościach można wyorywać. Także warzywa korzeniowe zbieramy w dnie pogodne, w szczególności zaś dotyczy to marchwi. Zwykle przed południem wykopujemy warzywa, zaś po południu kopcujemy. U warzyw korzeniowych obrywa się wszystkie liście, pozostawiając jedynie małe listeczki na czubkach. Odnosi się to do marchwi i pietruszki. U selerów obrywamy liście, a także obcinamy cienkie korzonki. Nie można kopcować warzyw okaleczonych, popękanych, albo też nadmarzniętych. Karpiele obcina się nożem z liści. U buraków ćwikłowych obcina się liście jednak nie za krótko, by nie spowodować gnicia.

Wybór miejsca pod kopce

Pod kopiec należy wybrać takie miejsce, by woda deszczowa nie spływała do niego, a także, by nie podchodziła woda zaskórna. Kopce ustawia się w kierunku

z północy na południe. Szczególnie dobrze należy okryć wschodnią stronę kopca. Długość kopca powinna wynosić najwyżej 10 m, szerokość 0,80—1 m, przyczym kopiec powinien stać na równinie.

Zimowanie kapust

W piwnicach przechowuje się kapustę, zdołowaną w pozycji półleżącej, z korzeniami, na grzędach z piasku, wysokich na 25 cm, a szerokich na 1 m. Piwnice o położeniu północnym są korzystniejsze. Główki kapusty układa się w ten sposób, by się wzajemnie nie dotykały. Okna piwnicy zostawiamy tak długo otwarte, dopóki nie nastąną silniejsze mrozy. Okna w piwnicy zasłaniamy, ażeby promienie słoneczne nie wnikały do wnętrza. Mając piwnicę o szczególnie korzystnych warunkach, można kapustę zimować bez głąbi, układając ją w stosy.

Zimowanie w kopcach

Na dnie kopca buduje się kanał, służący do wietrzenia. Sporządza się go z łat, długości 2—3 m. Z nastaniem większych mrozów, wyloty kanału zatyka się nawozem, albo ziemią.

Zimując kapusty, okrywamy kopce prostą słomą, a następnie przyrzucamy lekko ziemią. Wierzchołek kopca narazie nie okrywamy, a to w tym celu, ażeby wnętrze kopca dobrze oziębić. Dopiero po nastaniu silniejszych mrozów wierzchołek zakrywamy, a następnie wzmacniamy warstwę ziemi. Ostatnio zimuje się bardzo często kapustę w piasku, albo też przesypuje cienkimi warstwami ziemią. Najodpowiedniejszą temperaturą w kopcu jest ciepłota 1—3 st. C. Kapusta włoska znosi najlepiej zimno, dlatego też zimujemy ją na końcu.

Marchew

Ponieważ marchew zagrzewa się łatwo, nie można jej układać w warstwach wyższych niż 60 cm. Przesypując piaskiem pomiędzy warstwami, podnosimy znacznie jej zdolność dobrego przechowania. Już pierwsze przykrycie wykonuje się piaskiem, albo lekką ziemią. Pod żadnym warunkiem nie wolno kłaść słomy wprost na marchew, kładzie się ją dopiero na warstwę piasku, albo ziemi i to dopiero po nastaniu większego zimna. System przewietrzania stosuje się taki sam, jak i przy kopcowaniu kapusty.

Jeżeli marchew ma być w piwnicy złożona, poleca się wtedy ułożyć ją w warstwach na podkładzie z piasku w kącie piwnicy. Między warstwy przesypać należy piasek. Na końcu przykrywa się wszystko piaskiem.

Selery i pietruszka

Oba te gatunki warzyw zimują najkorzystniej w dołach 50 cm głębokich i 1 m szerokich. Długość może być dowolna. Do dołów tych składa się te warzywa na dnie tak, ażeby się wzajemnie nie dotykały. Na tę pierwszą warstwę dajemy warstwę piasku i w nią kładziemy drugą warstwę warzyw pomiędzy pierwsze tak, że nasada liści wystaje z warstwy piasku. W tej samej wysokości zakłada się rury drenowe z obu stron w równych odstępach dla przewietrzenia. Na to kładzie się w poprzek dołu w odstępach tyczki od fasoli, a na nie znowu wzdłuż przychodzi druga warstwa tyczek. Na to kładzie się warstwę słomy, następnie 20—30 cm wysoko warstwę chróstu i dopiero na to przy większym zimnie przykrycie z ziemi. Między złożonymi korzeniami selerów i nad dołem położonymi tyczkami utworzy się przestrzeń pusta, która wpływa na utrzymanie równomiernej temperatury. Selery i pietruszkę można także złożyć do wybranych inspektów, które później trzeba dobrze przykryć i w ten sposób można już wczesną wiosną pokryć zapotrzebowanie na liście selerów i pietruszki. Przy tym sposobie zimowania, korzenie możne ciasno obok siebie układać. W piwnicy zimuje się te warzywa tak samo, jak marchew. Pietruszkę układa się w ten sposób, że głowy warstwy zewnętrznej wystają na zewnątrz tak, aby młode liście mogły przez piasek przerastać. Mamy w ten sposób stale świeże liście pietruszki.

Karpiele i buraki czerwone

Kopcuje się je w taki sposób, jak ziemniaki.

Cebula

Zbiór cebuli następuje wtedy, gdy szyjka cebuli staje się miękką i nać przechyla się, więdnie i żółknie, a główka cebuli nabiera mocnej struktury. Wyjętą z ziemi cebulę układa się w czasie suchej pogody w długich wąskich pasach na polu dla obeschnięcia. Trzeba ją często i ostrożnie grabiami drewnianymi przewracać. Należy unikać uszkodzenia jej. W czasie stałej deszczowej pogody pracę tę wykonywać trzeba w stodole, albo w innym podobnym przewiewnym miejscu. Po całkowitym wyschnięciu składa się ją na zimę. Najlepiej wykonać tę pracę po południu. U cebuli tej musi być nie tylko nać zupełnie wyschnięta, ale także i szyjka. Przed zimowaniem oczyszcza się cebulę, nać obrywa się, albo ucina 1—2 cm ponad właściwą cebulą. Równocześnie odrzuca się cebulę niedostatecznie rozwiniętą, która zresztą nie jest całkowicie wyschnięta i daje do bieżącego zużycia. Cebulę zimuje się na suchym chronionym od mrozów strychu na podkładzie ze słomy. Nie wolno wyższej warstwy układać niż 10 cm. Okna strychu pozostawia się tak długo otwarte, jak długo nie grozi mróz. Wtedy przykrywa się cebulę słomą, albo matami. Jeżeli mrozy są silne i trwają długo, nie wolno zmarzniętej cebuli poruszać, musi ona sama powoli odtajać. Cebulę złożoną na zimę trzeba często przeglądać, szczególnie w pierwszych tygodniach.

Kalafiory

Te kalafiory, które nie wykształciły jeszcze w pełni różyczek, można złożyć do wybranych inspektów, gdzie dojdą do pełnego rozwoju, trzeba jednak okna odsłaniać tak często, jak tylko to jest możliwem, ażeby powietrze i światło miało dostęp. Jeżeli nastąpią większe mrozy, poleca się oprócz przykrycia oknami i matami także przykrycie liśćmi.

W ciągu zimy trzeba wszystkie kopce, jak również i w inny sposób na zimę złożone zapasy, kontrolować, ażeby uniknąć większych strat. Nie jest dobrze wczesną wiosną usuwać z kopców przedwcześnie wzmocnioną ochronę zimową. Na wiosnę chodzi o to, ażeby panującą w kopcach temperaturę możliwie jak najdłużej utrzymać, co osiągamy zostawiając przykrywę zimową. Dopiero przy ogólnym silniejszym ogrzaniu się temperatury zewnętrznej usuwa się przykrycie zimowe. Jeżeli w czasie zbiorów trwa długa deszczowa pogoda, wtedy mimo spóźnionej pory roku trzeba jednak kopcować i nieda się uniknąć, ażeby wilgoć nie dostała się do kopców. Warzywa, które w czasie tak niekorzystnej pogody były kopcowane, trzeba przed nastaniem mrozów jeszcze raz przekopcować, przyczem odrzuca się wszystkie nadpsute okazy.

Jeżeli przestrzega się powyższe wskazówki i poddaje kopce stałej kontroli, wtedy zmniejsza się straty w przechowaniu do minimum. Należy sobie uzmysłowić, że wyższa cena za warzywa zimowe nie daje wyrównania w żadnym stopniu, jeżeli straty w przechowaniu dochodzą do 50%, jak to często dotąd się zdarzało.

Przechowywanie wapna nawozowego

Wapienniki i kolej wschodnia nie zawsze mogą pokryć w sezonie jesiennym i na wiosnę — trwającym kilka tygodni — całe zapotrzebowanie rolnictwa z zakresu wapna nawozowego. Dlatego zachodzi potrzeba sprowadzania wapna także poza sezonem. Wapno nawozowe można przechowywać nie tylko pod dachem, lecz również i na polu. Może to sobie urządzić każde gospodarstwo.

Przy przechowywaniu wapna nawozowego należy zwrócić uwagę zależnie od gatunku na następujące rzeczy: węglan wapnia (wapień mielony) może być przechowywany luzem w każdym pomieszczeniu, albo wprost na polu, najlepiej w pryzmach, nieprzykrytych albo też przysypanych ziemią. Wapno palone-zielone i wapno mieszane odpadkowe chłonie wilgoć, co powoduje powiększenie się objętości i pękanie worków, jak również zagrzanie się, a przez to niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno zatym wapna palonego mielonego i wapna mie-

szanego odpadkowego przechowywać w pomieszczeniach zaopatrzonych w podłogi lub ściany z drzewa i należy się starać, aby nie zamokło lub nasiąkło wodą. Resztki słomy, siana, papieru, drzewa itp. muszą być z pomieszczenia z wapnem bezwzględnie usunięte. Unikniemy niebezpieczeństwa pożaru, jeżeli wapno palone mielone i wapno mieszane złożymy na polu, najlepiej tam, gdzie zamierzamy go wysiać. Wapno palone przechowuje się w kopcach, tak samo jak ziemniaki lub buraki. Worki składa się na pokładzie ze słomy w pryzmy, tzn. tak, że kopiec zwęża się ku górze, przykrywa się go słomą, a następnie ziemią. Przy wożeniu wapna palonego lub odpadkowego na folwark lub do kopców, trzeba uważać żeby worki nie zmokły. Wapno gaszone przechowuje się zarówno pod dachem jak i w polu, podobnie jak wapno palone i mieszane. Wapno to jest już ugaszone, zatem nie zachodzi obawa, że będzie przybierało na objętości i że skutkiem tego worki będą pękać. Wapno w kawałkach składa się, jak to dotychczas się praktykowało, w małe kopczyki i okrywa ziemią.

Zbiór nasion dzikich drzew owocowych

Planowe ujęcie i dalsza odbudowa szkółek zależna jest od dostarczenia wystarczającej ilości dzików. Niestety nie każdą ilość dziczków można otrzymać, albowiem produkcja ich uzależniona jest od ilości nasion, jakie można było zebrać z dzikich drzew owocowych. Przygotowanie nasion drzew owocowych napotyka w czasach wojennych na szczególnie wielkie trudności, ponieważ większa część owoców bywa już u producenta zużytkowana, przyczym nie pamięta się o uzyskaniu nasion, znajdujących się w owocach.

W poprzednich latach robiono szereg prób dla uzyskania nasion drzew owocowych, które dały mniej lub więcej dobre rezultaty. Mimo wszystko udało się pewnej liczbie zakładów szkółkarstwa własną pracą przygotować tyle nasion, ile do swej produkcji potrzebowały. — Dobry rezultat przyniosła przeprowadzona w zeszłym roku większa akcja zbioru w dystrykcie krakowskim, która częściowo objęła także i Galicję. Tymi zebranymi nasionami można było część szkółek drzew obdzielić tak, że mogły swoją produkcję dalej prowadzić.

Akcja ta będzie powtórzona i w tym roku. Z ramienia Saatgutstelle została wyznaczona dla ujęcia zbioru nasion dzikich drzew owocowych firma Adolf Kaschube, Krakau, Adolf-Hitler-Platz 4. Firma ta zatrudnia pewną liczbę zbieraczy, którym powierza zbieranie wszystkich nasion owoców potrzebnych dla szkółek. Zbieracze nie są urzędnikami firmy, tylko pracują na własny rachunek. Zebrane nasiona dostarcza się firmie zbiorczej. — Przy dostawie prócz wyznaczonej gotówki przyznaje się premje w formie przydziału cukru.

Za 100 kg pestek czereśni, wiśni albo śliw 50 kg cukru,
(prunus divaricata)
za 100 kg ziarnek jabłek i gruszek 250 kg cukru.

Akcja zbierania przeprowadzona była do tej pory przeważnie w dystrykcie krakowskim, a częściowo także w dystrykcie Galicji, ponieważ znajdują się tu duże stanowiska dzikich drzew owocowych, które dawały dobry zbiór.

Jest pożądanem, ażeby akcja ta rozszerzyła się także i na inne dystrykty. Osoby, które mają zainteresowanie dla zbierania nasion drzew owocowych, powinny się z firmą Adolf Kaschube możliwie najprędzej porozumieć. Jest to szczególnie ważne dla instruktorów ogrodnictwa, którzy w ten sposób mają możność polecić zbieranie nasion dzikich drzew owocowych przy zachęcie premji cukrowej. Zbieranie pestek czereśni, wiśni i śliw ogranicza się do pewnej ilości, ponieważ i szkółki drzew mają dla tych nasion ograniczone możliwości. Dlatego ten, kto posiada jakieś ilości tych nasion, powinien je możliwie najszybciej firmie zbiorczej oferować, ażeby mieć pewny zbyt. Nasiona jabłek i gruszek przyjmowane są w każdej ilości, bez ograniczenia. Zapotrzebowanie na nasiona ziarnkowe jest niezwykle wysokie.

Dla zbytu, jak i dla ceny decydującą jest jakość nasion. Dlatego powinni zbieracze starać się o to, ażeby nasiona możliwie najlepiej przygotować i dostawiać towar o wysokiej sile kiełkowania. Przestrzega się przede wszystkim przed sztucznym, przy pomocy ciepła, suszeniem nasion. W ten sposób przygotowane nasiona tracą swoją siłę kiełkowania i gniją, jak tylko zetkną się z nieco wilgotną ziemią.

Nasiona zebrane przez firmę Kaschube będą w porozumienia z Saatgutstelle przydzielane szkółkom drzew w Generalnym Gubernatorstwie, mianowicie na podstawie miernika zapasów, stojących do dyspozycji. Nasiona zebrane w jednym dystrykcie pozostaną przede wszystkim w tymże dystrykcie, dla pokrycia tamtejszego zapotrzebowania. Pozostałe ilości znajdą zastosowanie w innych dystryktach. W ten sposób uniknie się niepotrzebnego transportu, poza tym każdy dystrykt będzie korzystał ze swoich własnych nasion.

Szkółki drzew uprasza się, ażeby już teraz zgłosiły swe zapotrzebowania w firmie Adolf Kaschube. Z naciskiem polecam zapotrzebowania te zgłaszać w granicach odpowiadających możliwościom szkółki. Przesadne żądania będą bezwzględnie skreślone.

Również z tą akcją zbiorczą biegnie dalsza akcja, mająca na celu ujęcie również wytłoczyn, pozostałych po wyciskaniu owoców, dla uzyskania znajdujących się w nich ziarnek owoców. Chodzi tu tylko o wytłoczyny jabłek i gruszek, które wyciska się w stanie surowym. Wytłoczyny te będą zbierane z fabryk przetwarzających owoce i oddane firmom nasiennym, które podejmą się dalszej pracy, mającej na celu oddzielenie z wytłoczyn ziarnek owoców. Mamy nadzieję, że i w ten sposób uzyskamy znaczną ilość nasion.

Starania, zdążające do uzyskania nasion drzew owocowych prowadzi się zatem dalej bez przerwy i mamy nadzieję, że w tym roku będzie można zanotować znaczny postęp w tej dziedzinie.

Ochrona roślin we wrześniu

Sadownictwo

Jeżeli opaski na drzewach, założone w miesiącu czerwcu celem zwalczania owocówki-jabłkówki jeszcze do tej pory nie zostały zdjęte, ażeby ich zawartość zniszczyć, to trzeba to obecnie czem prędzej uczynić. Celowem będzie opaski z falistego papieru po oczyszczeniu i zabiciu wszystkich szkodników z powrotem założyć na pniach drzew.

Jeżeli na drzewach występuje rak, a zabieg celem usunięcia zrakowaceń do tej pory nie został przeprowadzony, to uczynić to można w obecnym czasie, wycinając chore części głęboko do zdrowego drewna, a następnie zasmarować smołą drzewną.

Często bardzo tuż przed samym dojrzewaniem owoców na drzewie zauważamy z przerażeniem, że owoce w dużych rozmiarach zaczynają gnić. Z początku na owocach wiszących na drzewie pokazują się brunatne plamy, które po pewnym czasie zmieniają barwę na żółto-szarą, zaś owoce z drzew opadają. Chorobę tę nazywamy Monilią. Grzybek Monilii pozostaje na owocach przez zimę, a w następnym roku rozwija się choroba powtórnie. Także owoce opanowane owocówką nie powin-

ny ujść naszej uwadze. Wszystkie chore owoce powinny być stale i starannie zbierane i jeżeli nie mogą być w jakiś sposób korzystnie zużyte, należy je zaraz zniszczyć, zakopując je głęboko do ziemi, albo paląc.

U agrestów i porzeczek obserwujemy znów bardzo często przedwczesne opadanie liści. W takich wypadkach chore liście nie powinny pozostawać pod krzewami, lecz należy je starannie wygrabywać i spalać. W przyszłym zaś roku przed i po kwitnieniu krzewów pryskamy je 1-proc. cieczą bordoską.

W wypadkach występowania piędzika-przedzimka zakładamy na pniach drzew opaski lepowe. Opaski, a także i papier potrzebny do tego celu zamwiamy na kilka tygodni wcześniej.

Warzywnictwo

Wszystkie uprawy roślin kapustnych trzeba stale przechodzić i kontrolować, a w razie występowania zielono-żółtych i zielonych gąsienic wielkiego i małego bielinka-kapustnika, niszczyć. Gąsienice najlepiej niszczyć przy pomocy ostrego patyczka. Podczas przeszukiwania zwracamy również uwagę na kupki jajeczek, znajdujące się na dolnej stronie liści. Niszczymy je, rozgniatając palcami.

Jeżeli zauważymy na polach, szczególnie w późnych odmianach kapust, nienaturalny rozwój poszczególnych roślin, to oczywiście przyczyną tego musi być jakaś choroba. Gdy wyjmiemy roślinę z ziemi, a zauważymy na jej korzeniach zgrubienia i narośla, to może to być kiła kapuściana i w takich wypadkach rośliny trzeba wyjąć z korzeniami, łącznie z ziemią i zniszczyć. Pola kapuściane po sprzęcie oczyszczamy czysto z pozostałych głąbi, zakopując je w ziemię, albo też spalamy.

Jeżeli na liściach zauważymy nieregularnie powyjadane dziury, to przyczyną tego mogą być ślimaki. Wysiewanie wapna albo też kainitu pylastego utrudnia w poruszaniu się ślimaków. W mniejszych uprawach można rozrzucać pomiędzy rośliny szpilki drzew.

Nagłe i silne więdnięcie świeżo posadzonej kalarepy i sałaty powodują szaro-zielone gąsienice, które te rośliny objadają. Przechodząc często wszystkie rośliny, obszukujemy ziemię wokoło korzeni i gąsienice niszczymy. Przed obsadzeniem powierzchni uprawnych oczyszczamy pole bardzo starannie z chwastów, gdyż właśnie te rośliny są bardzo chętnie nawiedzane przez różne szkodniki i służą do składania jaj. Jeżeli posiadamy większe ilości drobiu, to wskazanem będzie wypędzić drób na pole, celem zniszczenia różnych szkodników.

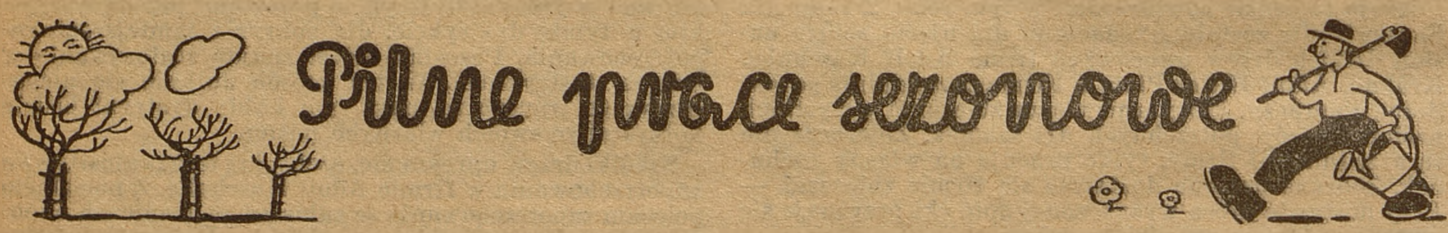
Silnie porażone chore ogórki usuwamy z pola, względnie ze skrzyń i spalamy te części.

Plantacje pomidorów stale przechodzimy i rośliny porażone usuwamy, niszcząc je w podobny sposób jak ogórki.

Także grzędy cebulowe kontrolujemy i rośliny opanowane przez gąsienice usuwamy i spalamy je przy pomocy słomy lub chróstu, przeszkadzając temu szkodnikowi w przepoczwarczeniu się.

Wszystkie opróżnione budynki oraz skrzynie dezynfekujemy, ażeby w przyszłości mieć zdrowe uprawy. Jeżeli dysponujemy siarką, to pomieszczenia siarkujemy. Na każdy metr sześcienny zużywamy 5—10 gr siarki, którą polewamy cośkolwiek spirytusem i zapalamy. Przy tym zabiegu jednak uszczelniamy dokładnie drzwi i okna. Jeżeli nie można przeprowadzić siarkowania, to pomieszczenia myjemy ługiem sporządzonym ze sody (100 litrów wody, 10 kg sody).

Producenci owoców i warzyw starajcie się korzystać z porad fachowych, których udzielą wam zawsze dystryktowe stacje ochrony roślin przy Urzędach Wyżywienia i Rolnictwa. Porady udzielane są bezpłatnie.



Prace we wrześniu

Warzywnictwo

W okolicach o surowszym klimacie należy się liczyć w miesiącu wrześniu z nocnymi przymrozkami i dlatego rośliny delikatniejsze, jak pomidory, ogórki, fasole trzeba odpowiednio zabezpieczyć przed przymrozkami, przygotowując odpowiedni materiał do nakrycia, albo też przyspieszyć zbiór wymienionych warzyw. Pomidory np. z chwilą nastania chłodnych dni zbieramy już nawet lekko zaczerwienione, a z nastaniem silniejszych nocnych przymrozków zbieramy nawet zielone pomidory, oddając je odrazu do właściwych zbiornic. Tu należy nadmienić, że zostało wydane zarządzenie, na podstawie którego zbiornice odbierające warzywa obowiązane są zakupywać każdą ilość zielonych pomidorów. Sałatę-endywję zabezpiecza się przed mrozem nakrywając matami, albo też innym podobnym materiałem. Z początkiem września można wysiać jeszcze szpinak i roszponkę, wybierając na ten cel miejsce zaciszne, a można także wysiać w niedużych ilościach karotę, które przed nastaniem mrozów nakrywa się lekko liśćmi. Karotę można wysiać także w skrzyniach inspektowych, która pozostaje bez nakrycia do czasu nastania większych przymrozków. Karota wysiana w gruncie pozostaje przez zimę pod nakryciem liśćmi, a z nastaniem wiosny liście się zgrabuje, grzędę obsypuje wałem i na to nakłada okna. W ten sposób postępując, można znacznie przyspieszyć zbiór. U kalafiorów, które posiadają już normalnej wielkości róże, nadłamuje się kilka liści i przykrywa róże, która przez to zachowuje swój ładny wygląd i delikatność. Endywje należycie wyrośnięte wiąże się celem wybielenia ich. Tę czynność jednak wykonać należy w dniu pogodnym suchym. Kalafiory, które nie wykształciły normalnych róż, dołuje się w pogłębionej skrzyni inspektowej, gdzie też po pewnym czasie wykształcają się do należytej wielkości. Ważnem jest, ażeby nie dołować zbyt gęsto. Podczas dni niepogodnych i zimnych nakłada się na skrzynie okna, jednak skrzynie trzeba dobrze wietrzyć. To samo odnosi się do endywji, które nie uzyskały jeszcze swojej normalnej wielkości. Z końcem miesiąca września ścina się obumarłe łęty szparagów na kilka cm nad ziemią, które najlepiej spalić. Po tym zabiegu dobrze jest całą szparagarnię przemotyczyć. Wszystkie warzywa zimowe powinno się z początkiem września jeszcze raz przemotyczyć. We wrześniu przystępujemy do zbioru cebuli, a gdy na to pozwoli pogoda — przystępujemy również do zbioru warzyw korzeniowych. Ma to miejsce zwykle z końcem września.

Sadownictwo

Główny zbiór owoców ziarnkowych odmian jesiennych, a także wczesno-zimowych odbywa się w całej pełni. Zbioru owoców powinno się dokonywać jedynie w dni suche, pogodne. Odmiany jesienne zarówno zimowe powinny przed zbiorem dojrzeć zupełnie na drzewie. Oznaką dojrzałości owoców jest to, że gdy go lekko skręcimy w ręce — szypułka łatwo odchodzi od nasady. Zbierać owoce należy przepisowo, przedewszystkiem obchodzić się z nimi należy delikatnie. Koszyki do zbioru powinny być obszyte wewnątrz miękkim materiałem. Nie wolno owocu strząsać z drzew, lecz zbierać go ręcznie. Także nie można go rzucać, lecz kłaść

delikatnie. Przy zbiorze posługujemy się drabiną o konstrukcji wolno-stojącej. Nie można drabin opierać o koronę drzewa, bo wtedy uszkadza się gałązki owocowe. Po ukończeniu zbioru udeptaną ziemię pod drzewami wzruszamy. O ile tego zachodzi potrzeba — to przedtem jednak oczyszczamy drzewa z martwej kory, mchu i porostów, chore zaś drzewa na pół obumarłe karczujemy, a na zdrowych drzewach tu i ówdzie pokazujące się suche gałęzie usuwamy. Powstałe rany wygładza się ostrym nożem i smaruje smołą drzewną. W plantacjach krzewów owocowych usuwamy wszystkie stare krzaki. W malinach wyłamujemy te części, które już owocowały w tym roku.

Przy sprzyjającej pogodzie można wykańczać uszlachetnianie drzew. Wiązadła u tych podkładek, które były uszlachetnione w czerwcu i w lipcu, z początkiem wrześnią zwalnia się, gdyż z pewnością wcinają się one w korę. We wrześniu korzystniej jest okulizować wiśnie. Wszystkie drzewka przeznaczone do jesiennej sprzedaży, a więc posiadające przepisowo zbudowane korony, oczyszcza się teraz z bocznych gałązek na pniu. Czynność tę można rozpocząć już w sierpniu. Następnie u drzewek szlachetnych jednorocznych wycina się czopki. Można ciąć teraz sadzonki porzeczek i agrestu, używając na ten cel zdrowych, dojrzałych pędów długości mniejwięcej 20 cm. Sadzonki można wysadzić na odpowiednio przygotowaną grządkę, albo też przechować w piasku w zacienionym miejscu, względnie w piwnicy, albo też zadołować w skrzyni inspektowej, a wiosną wysadzić do gruntu.

Stan obecny i widoki zbiorów

W okręgu Krakowskim

Pogoda w ostatnim czasie uległa pewnej stabilizacji, przyczem przeważały dni pogodne, gorące, co wpłynęło bardzo korzystnie na rozwój ogórków i pomidorów. Niestety ten okres ciepły nastąpił stosunkowo dość późno, przez co naprzykład ogórki nie dadzą pełnych plonów. Zbiór wczesnej kapusty ma się już ku końcowi. Zbiory kapusty w tym roku na skutek niekorzystnych warunków klimatycznych i silnego występywania różnych szkodników będą o 50% mniejsze. Podobnie przedstawia się stan późnych kapust, przez co zbiór ich oblicza się jako średni. Dobrze przedstawiają się fasole, a warzywa korzeniowe zapowiadają dobry zbiór.

W uprawach nasiennych warzyw w dobrej formie znajdują się buraki ćwikłowe, marchew i pietruszka, podczas gdy cebula ucierpiała także i w tym roku bardzo silnie od Peronospori, tak, że mimo zwiększon uprawy liczyć można tylko na średni zbiór. Fasole na nasiona wyglądają różnie. Zbiór agrestu i porzeczek jest już ukończony, a plon uważać należy za dobry. W sprzedaży ukazały się już pierwsze śliwki. Zbiór owoców ziarnkowych zapowiada się średnio. Obesłanie rynku warzywnego w ostatnim miesiącu wykazuje znaczną poprawę.

W okręgu Radomskim

Pierwsza i druga dekada lipca przyniosły pożądane ocieplenie, które spotęgowało się w pełnoletni skwar. Źle jest dla takich ogrodnictw, które ze swoimi instalacjami wodnymi nie wystarcza wobec tejże suszy. Przy takiej wysokiej temperaturze powołane do życia zostają również różne szkodniki. W warzywnictwie zachodzą one przy pomidorach, ogórkach, a nawet przy kapustach. W pomidorach jest to grzebek, w ogórkach pajączek, a w kapuście późnej pchełka i mszyca. Kapusta późna została również dotkniętą, rozwinęła się jednak dobrze przez poprzedzające opady, tak, iż ona sama się utrzyma. Przy jarmużu baczyć należy na niebezpieczeństwo gąsienic.

W nasiennictwie dała się we znaki pierwsza susza podczas wiosny, jak to już podkreślono w poprzedzających sprawozdaniach. Choroby cebul ukazały się bardzo na terenie uprawy w Opatowie, zwłaszcza w czasie opadów nie mogły być uskuteczniane opryskiwania, tudzież opryskiwania te nie dały należytego wyniku. W porze deszczowej od czerwca do początku lipca zostały obszary zasiane silnie zachwaszczone. Rychłe odmiany grochu zostały już z końcem lipca zebrane.

W szkółkarstwie pokazały się również szkodniki, które jednakże zostały wczas zwalczone. W plantacjach owocu i w szkółkach zostały dotychczas trzy opryskiwania przeprowadzone. Wzrost jest nadal dobry.

Obecna susza przyczynia się znowu do tego, że ogrodnicy kładą uwagę na instalacje wodne, a tam, gdzie istnieją połączenia, przyłączenia winny nastąpić. Gdyż ostatecznie jest warunkiem zasadniczym przy zakładaniu okien inspektowych o staranie się o połączenie wody i o ogrzewanie. Tak długo, jak ten warunek zasadniczy nie będzie wypełniony, nie może praca być popłatna.

W okręgu Lubelskim

Stan warzyw nie uległ większym zmianom.

Wczesne kapusty i kalafiory zostały odstawione, późniejsze zapowiadają się dość dobrze, pomidory i ogórki słabo. Inne warzywa rozwijają się normalnie.

Przeprowadzono kwalifikację plantacji nasion warzywnych, których zbiór naogół zapowiada się zadawalniająco.

Silniejsze uszkodzenia przez choroby i szkodniki zauważono na cebuli nasiennej (b. silnie wystąpiła peronospora, przyczym plantacje starannie opryskiwane cieczą bordoską przedstawiają się lepiej) oraz na marchwi i kapustnych (mszyce).

Zbiór wiśni zgodnie z przewidywaniami okazał się wyjątkowo obfity. Wczesne i jesienne jabłka zapowiadają się dobrze. Na rynku pojawiły się jabłka, przeważnie odmiany inflanckie.

W szkółkach prowadzona jest okulizacja. Ze szkodników najsilniej wystąpiła peronospora.

Pamiętajcie o szykowaniu kompostów, które stanowią podstawowy nawóz w sadach i warzywnikach

W okręgu Warszawskim

Początek sierpnia charakterystyczny, znaczny wzrost temperatury przy dużym nasłonecznieniu i braku opadów. Temperatura przekracza +40° w słońcu i +30° w cieniu. Wpłynęło to dodatnio na stan pomidorów i cebuli.

Zbiór pomidorów z tych plantacji, które przetrzymały przymrozki z drugiej połowy maja, jest zadawalający. Natomiast cebula silnie jest opanowana przez grzybek Pero nospera.

Na średniej i późnej kapuście pasożytują mszyce, których okres żerowania znacznie się przedłużył w bieżącym roku.

Warzywa korzeniowe na ogół zapowiadają się dobrze.

Zbiory malin i porzeczek zostały ukończone. Urodzaj malin był zadawalający.

Pojawiły się pierwsze jabłka letnie, których urodzaj w roku bieżącym zapowiada się o wiele lepiej niż w roku ubiegłym, jednak urodzaj nie będzie tak duży, jak w r. 1941.

W szkółkach przyrosty drzew zupełnie zadawalające. Jedynie kwatery tegorocznych dzików z powodu suszy wiosennej wykazują niedostateczne przyrosty z wyjątkiem jak zawsze ałyczy.

W okręgu Lwowskim

Trzecia dekada lipca i pierwsza sierpnia była pod znakiem wyższej ciepłoty i częstych deszczów połączonych tu i ówdzie z gradami, zwłaszcza w Kałuskim, Samborskim, Kołomyjskim i Złoczowskim burze gradowe wyrządziły wielkie szkody. Opady te jednak na ogół krótkotrwale były niewystarczające dla niektórych jarzyn.

Poprawiły się znacznie jarzyny kapustne, lecz cierpią dotkliwie od mszycy.

Owocowanie pomidorów słabe z powodu zniszczenia kwiatu pierwszego, a miejscowo i drugiego piętra.

Owoce pomidorów z powodu zimna naogół drobne i mało na krzaku. Na pomidorach wystąpiły następujące choroby: fitoftora na liściach i owocach, sucha plamistość liści, brunatna plamistość liści, rak łodygowy pomidorów.

Cebula, a zwłaszcza sianka ucierpiała silnie wskutek rzekomego mącznika cebuli. Podaż cebuli na targach dostateczna.

Fasola i groch ucierpiały średnio wskutek antraknozy i askochytozy.

Plonowanie ogórków gruntowych bardzo słabe. Powodem tego niska temperatura i bardzo silne wahanie temperatury: np. 15/VIII. w południe +30°C, po południu +14°C, a rankiem 16/VIII +10°C, co spowodowało silną chlorozę liści.

W zbiornicach jest większa podaż bobu jadalnego.

W ogólności zaznacza się, że wskutek polnych robót około żniw podaż jarzyn nieco zmniejszyła się:

Targi i inne miejsca sprzedaży są jednak warzywami nasycone. W większych plantacjach warzywnych występuje wskutek braku robotnika zachwaszczenie.

Należy się spodziewać słabszych zbiorów nasion warzyw.

Znaczne szkody na nasiennikach kapustnych jarzyn wyrządził chrząszcz „słodyczek".

Podaż owoców słaba. Drzewa owocowe są dotknięte powszechnie przez „Monilie", „Fusicladium" i Torbiele.

Występując na ciepłym Podolu na winorośli „rzekomy mącznik winorośli" został częściowo opanowany przez opryskiwanie.

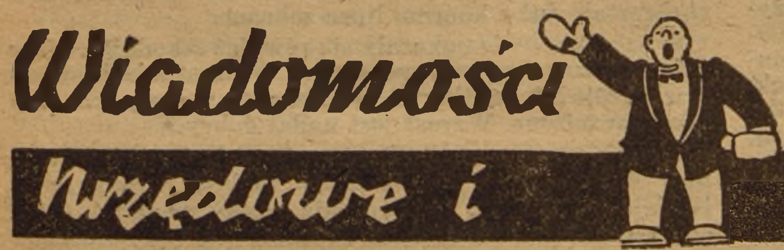
W znacznych rozmiarach występuje na porzeczkach choroba zwana „opadziną liściową".

W ogólności należy stwierdzić, że wskutek deszczowej pogody i zimna powstały znaczne szkody także i w sadach.

Owoce z drzew opadają częściowo, w niektórych okolicach są obecnie wskutek tego drzewa owocowe zupełnie bez owoców.

Przyszły zbiór owoców przedstawia się skutkiem tego w naszym Dystrykcie nad wyraz smutno.

Słyszy się wkońcu prawie w każdym powiecie narzekania i skargi, że kontyngenty warzyw i owoców wymierzone zostały za wysoko w stosunku do przypuszczalnych zborów.



związkowe

Urzędowe

Ochrona ujęcia zbiorów

W celu ochrony ujęcia zbiorów oraz celem zabezpieczenia wyżywienia w roku gospodarczym 1943/44 ogłasza się stan wyjątkowy dla zbiorów na czas od dnia 15 lipca do 20 grudnia 1943 r. W czasie stanu wyjątkowego dla zbiorów obowiązują szczególne przepisy § 2 i 3.

Karze śmierci podlega:

1. kto złośliwie nie spełnia obowiązku dostawy produktów rolnych lub bydła,

2. kto złośliwie uszkadza lub niszczy produkty rolne wszelkiego rodzaju służące do wyżywienia ludzi lub zwierząt, albo bydło.

3. kto dokonuje uboju bydła lub poleca dokonać uboju, nie będąc do tego upoważnionym,

4. kto poza tym karalną czynnością znacznie szkodzi zebraniu obowiązkowych kontyngentów produktów rolnych lub bydła,

5. kto nakłania lub podżega do przestępstw zagrożonych karą w p. 1—4.

Produkty ogrodnicze (owoce i jarzyny) nie są produktami rolnymi w rozumieniu ust. 1.

Bydłem w rozumieniu ust. 1 są konie, bydło rogate, cielęta, świnie i owce.

Orzekanie i wykonanie wyroku należy do sądów doraźnych. Wyrok może być wykonany natychmiast. Poza tym obowiązują dla postępowania § 11 ust. 2 i 3 oraz § 12 rozporządzenia celem zwalczania czynów gwałtu w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 26 listopada 1941 r.

Sąd doraźny może przekazać sprawę Prokuraturze Niemieckiej również wtedy, jeżeli nie uważa kary śmierci za konieczną. Sąd specjalny może w tych wypadkach zamiast kary śmierci orzec ciężkie więzienie lub więzienia.

Jakość i sortowanie warzyw

K a l a f i o r y

K l a s a A: Białe, jędrne, czyste, wolne od szkodników, chorób, uszkodzeń i odleżeń. Dobrze chronione przez zdrowe i nieoberwane liście. Głąb krótko odcięty.

K l a s a B: Żółtawe, nieco luźne, lekko uszkodzone, jednakowoż czyste, wolne od chorób i szkodników, dobrze chronione liśćmi.

K l a s a C (kalafiory na zupę): Żółte, luźne, uszkodzone miejsca wycięte, jednakowoż bez szkodników. Także i bez liści. Dla klas A i B obowązują następujące wymiary:

Wielkość 0: średnica ponad 250 mm
Wielkość I: średnica ponad 200 mm
Wielkość II: średnica ponad 150 mm
Wielkość III: średnica ponad 100 mm
Wielkość IV: średnica poniżej 100 mm.
Sprzedaż na sztuki.

Opakowanie i załadowanie: możliwie w przepisanej dla owoców i warzyw trwałej skrzyni. Załadowanie luzem i dostawa dopuszczalne.

F a s o l a (k r z a c z a s t a i t y c z k o w a)

K l a s a A: Zdrowa, młoda, mięsista, lekko i gładko się łamiąca, zerwana bez liści. Odmiany jednolite i bez plam. Ziarna słabo rozwinięte.

K l a s a B: Drobniejsze błędy i większe ziarna dopuszczalne. Poza tym jak klasa A.

Opakowanie i załadowanie: w trwałych skrzyniach.

G r o c h (s t r ą k i)

K l a s a A: Odmiany jednolite, ziarno dostatecznie duże, soczyste, lecz nie twarde.

K l a s a B: Nie odpowiadające już klasie A.

Opakowanie i załadowane: możliwie w trwałych skrzyniach.

J a r m u ż

K l a s a A: Bez opanowania przez szkodniki. Bez żółtych i powiędłych liści. Głąb krótki, odcięty poniżej pierwszego zielonego liścia.

K l a s a B: Dopuszczalne nadżarcia na liściach, poza tym jak klasa A.

Ograniczenia sprzedaży: Zbiór i sprzedaż przed 1 listopada każdego roku wzbroniona.

O g ó r k i

K l a s a A: Odpowiednio do odmiany jednolitej wielkości, lekko łukowate, lecz nie krzywe.

Niewybrzuszone, pełne zawiązanie, jednolicie zielone (ogórki na mizerię także żółte), jędrne, wolne od chorób, świeżo zerwane, zdolne do transportu, bez ogonków (ogórki domowe z ogonkiem około 7 cm długim).

G r u p a: o g ó r k i n a m i z e r j ę

Ogórki domowe: minimalna długość 28 cm, ogórki inspektowe i polne: minimalna długość 20 cm.

G r u p a: o g ó r k i k o n s e r w o w e

1. Ogórki do konserw w occie z korzeniami (korniszony) 3—6 cm długości, ogórki do konserw w occie z korzeniami (korniszony) 6—9 cm długości.

2. Ogórki do solenia 9—12 cm długości, ogórki do solenia 12—15 cm długości, ogórki do solenia 15—20 cm długości.

3. Ogórki do obierania lub do konserw w musztardzie 20 cm minimalnej długości.

K l a s a B: Niejednolicie wyrośnięte, (jednakowoż ogórki na mizerię nie puste) także krzywe, jędrne, wolne od schorzeń. Nie odpowiadające wymaganiom klasy A. Wielkość różnoraka w obrębie grup dopuszczalna.

Opakowanie i załadowanie: możliwie w trwałych skrzyniach. Załadowanie luzem dopuszczalne. Ogórki domowe wyłącznie w kojcach lub skrzyniach do miękkich owoców.

K a l a r e p a

K l a s a A: Delikatna, ze świeżą nacią i liściem sercowym, kłęby dobrze uformowane i bez draśnięć, nie zdrewniałe. Kalarepa z nacią: minimalna średnica 30 mm Kalarepa bez naci: minimalna średnica 50 mm. Sprzedaż kalarepy z nacią na sztuki, w wiązkach po 5 i 10 sztuk, dopuszczalna.

K l a s a B: Kłęby i nać nie odpowiadające wymaganiom klasy A. Drobniejsze draśnięcia dopuszczalne. Nie zdrewniałe.

Opakowanie: towar klasy A możliwie w trwałych skrzyniach. Załadowanie luzem dopuszczalne.

B r u k i e w (k a r p i e l e)

K l a s a A: Miąższ żółty lub biały, oczyszczona, bez zanieczyszczeń i zgnilizny, bez draśnięć i uszkodzeń. Główka czysto odcięta.

Tylko na przechowanie przez zimę nieczyszczona. Minimalny przekrój 8 cm.

K l a s a B: Jak klasa A, lecz także i uszkodzona, z małymi draśnięciami, lub lekko pęknięta. Minimalna średnica przekroju 8 cm.

Zakaz sprzedaży: Sprzedaż towaru klasy B na targu wzbroniona. Dostawa dopuszczalna tylko do zakładów przetwórczych.

K a p u s t a g ł o w i a s t a w s z e l k i e g o r o d z a j u

K l a s a A: Głowa zdrowa, zupełnie dojrzała i jędrna, bez draśnięć, nie pęknięta. Wolna od nadżarć i zgnilizny. Głąbie nie za krótko odcięte, tak by liście okrywające głowę mocno się trzymały. Minimalna waga dla gatunków pędzonych i wczesnych dla głowy 400 g. Minimalna waga dla kapusty jesiennej i zimowej dla głowy 600 g.

K l a s a B: Głowy zdrowe, pełne lecz dopuszczalne draśnięcia i uszkodzenia. Towar pęknięty przeznaczony na kiszoną kapustę dopuszczalny, poza tym pod względem wagi minimalnej nie odpowiadający wymaganiom klasy A.

Załadowanie: luzem.

M a r c h e w z n a c i ą

K l a s a A: Jednolita w kształcie i kolorze, bez draśnięć i nieuszkodzona. Wolna od szkodników i zgnilizny. Bez ziemi. Sprzedaż tylko na wiązki o 10 sztukach. Minimalny przekrój w najgrubszym miejscu: 15 mm.

K l a s a B: Drobniejsze draśnięcia dopuszczalne, poza tym jak klasa A.

Zakaz sprzedaży: sprzedaż w wiązkach z nacią od 15 lipca każdego roku zakazana.

Załadowanie: w skrzyniach lub luzem.

M a r c h e w b e z n a c i

K l a s a A: Równomierna w kształcie i kolorze. Wolna od szkodników i nadgnicia. Nie pęknięta lub złamana. Ogonki liści czysto oderwane, nie myte, bez ziemi. Minimalna średnica poprzeczna w najgrubszym miejscu 20 mm.

K l a s a B: Drobniejsze draśnięcia dopuszczalne, uszkodzenia i nadłamania również, lecz wolna od szkodników, nadgnicia i ziemi. Co do wielkości nie odpowiadająca klasie A.

Załadowane: luzem.

P o r y

Czyste, nieuszkodzone, korzenie i liście nieco skrócone, wolne od ziemi. Sprzedaż jedynie na wagę.

Pory do zupy: Wielkość I minimalna średnica 15 mm, wielkość II minimalna średnica poniżej 15 mm. Sprzedaż na wiązki.

Załadowanie: luzem.

R z o d k i e w k i

K l a s a A: Młode, delikatne, o pełnej i świeżej naci, zdrowe, czyste, nie puste wewnątrz, nie kosmate, ani nie pękate.

Klasa B: Lekko kożuszkowate i popękane. Wiązanie: cieplarniane rzodkiewki: 10 sztuk na wiązkę; hodowane na dworze: 15 sztuk na wiązkę.

Rabarbar (pędzony i gruntowy)

Klasa A: Minimalna długość szypułek: 25 cm. Liście krótko ucięte (najwyżej 3 cm). Minimalny przekrój 20 mm, dla czerwonomięsistych gatunków i pędzonego rabarbaru normalny przekrój 10 mm.

Klasa B: Nierównomierne, skrócone, grubsze i złamane łodygi dopuszczalne. Liście również krótko ucięte. Wiązkowanie: dopuszczalne 1,5 do 10 kg. Sprzedaż: tylko na wagę.

Ograniczenie sprzedaży: Zbiór i dostawa po 31 lipca każdego roku zakazana.

Brukselka

Klasa A: Zdrowa, mocno zwarta. Dostawa główek bez głąbów. Minimalna średnica: 15 mm, maksymalna średnica: 35 mm.

Klasa B: Zdrowa, nieco luźna, dostawa bez głąbów. Średnica bez ograniczeń.

Ograniczenie sprzedaży: Zbiór i sprzedaż przed 1 listopada każdego roku zakazane.

Buraki ćwikłowe

Klasa A: Bez ziemi. Bez pęknięć. Wolne od nadżarć i zgnilizny. Bulwy z nacią lub bez: 4—15 cm średnicy.

Zakaz sprzedaży: Zbiór i sprzedaż czerwonych buraków z nacią od 1 października zakazane.

Klasa B: Uszkodzenia i pęknięcia dopuszczalne. Wielkość jak w klasie A. Ponadto bulwy z nacią od 2,5 cm średnicy, bez naci ponad 15 cm średnicy dopuszczalne. Wiązanie do 30 września każdego roku dozwolone.

Sałata głowiasta

Klasa A: Świeża, bez schorzeń, zaparzeń, nadgnicia i zwierzęcych szkodników. Sałata pędzona nieco luźniejsza. Bez korzeni.

Klasa B: Bez wymagań klasy A, jednakowoż bez nadgnić.

Opakowanie i załadowanie. W skrzyniach do miękkich owoców i w trwałych skrzyniach.

Selery

Klasa A. Czyste, bez ziemi, o białym mięsie, po bokach wolne od bocznych korzeni, bez rdzy i bez draśnięć, uszkodzeń i opanowania przez szkodniki. Nać zielona i zdrowa. Selery bulwiaste bez naci: minimalna średnica 2 cm, selery do zupy z nacią: minimalna średnica 2 cm.

Klasa B: Bulwy o mniejszych draśnięciach, nieco rdzy itp. uszkodzenia. Nać zielona i zdrowa. Selery bulwiaste z nacią i bez: minimalna średnica 3 cm.

Ograniczenie sprzedaży: Dostawa selerów bulwiastych z nacią od 1 października każdego roku wzbroniona.

Szparagi

Klasa A: Pędy zdrowe, proste, dobrze wyrośnięte, nie pęknięte lub puste, główki białe, silnie zwarte i nieuszkodzone. Czerwony nalot pędów, który widocznie powstał po nakłuciu, dopuszczalny; również rdza, którą można usunąć przez obranie ze skórki. Długość pędu: 17—24 cm. Ponadto dozwolone są: Sortowania wedle główek; główki o długości najwyżej 12 cm. Niebieskie sortowane: pędy o niebieskich, a nie zielonych główkach, poza tym wymogi klasy A.

Klasa B: Pędy zdrowe, dobrze wyrośnięte, lekko łukowate, także poniżej 17 cm długości, jak również pędy o rozwiniętych krezach lub zielonych główkach i z rdzą, która przez obranie może być usunięta. Maksymalna długość 24 cm. Dalej dozwolone są: łom szparagowy: wygięte łodygi klasy A i B, bez obcięcia dolnych koniuszków.

Klasa C: Pędy i główki z błędami. Również skrzywione, rdzawe, puste wzdłuż i rozszczepione. Również poniżej 17 cm długości, lecz najwyższa długość 24 cm.

Wskazówka do sprzedaży: Dostawa na targ winna nastąpić we wszystkich klasach w stanie umytym, jednakowoż nie wymoczonym; natomiast dla zakładów przetwórczych bez mycia.

Ograniczenie dostawy: Zbiór i dostawa szparagów wszystkich klas jest zakazana od 1 lipca każdego roku.

Szpinak

Klasa A: Zielony, czysty, wolny od śmieci i żółtych liści, chwastów i ziemi.

Klasa B: Nie odpowiadający wymogom klasy A, jednakowoż zielony i czysty.

Pomidory (dojrzałe.

(Mieszanka gatunków różnych co do jakości i co do wielkości dopuszczalna)

Klasa A: Nie przejrzałe, zdrowe, jędrne w nacięciu, wolne od draśnięć i nadgnić. Minimalny przekrój: 35 mm.

Klasa B: Na ogół nie odpowiadające wymogom klasy A.

Pomidory (zielone)

Ograniczenie sprzedaży: Zielone pomidory wolno zbierać dopiero po 15 września każdego roku i w tym samym czasie uskuteczniać dostawę. Zielone pomidory przeznaczone są wyłącznie dla zakładów przetwórczych. Sprzedaż na targu wzbroniona.

Cebula

Klasa A: Bez odrostów i pędów (wyrośnięta cebula). W pełni dojrzała (z wyjątkiem wczesnej cebuli do 1 września każdego roku). Zdrowa, sucha, nieprzemarznięta, gruntownie oczyszczona, krótko odcięta i bez korzeni. Cebula jadalna: minimalna średnica 25 mm. Cebula konserwowa poniżej 25 mm.

Klasa B: Cebula jadalna wszelkich wielkości, która nie odpowiada wymogom klasy A, jednakowoż wolna od brudu i zgnilizny.

Związek główny

Obrót produktami ogrodnictwa

Warunki handlowe dotyczące obrotu na terenie GG. wszystkimi świeżymi jak również przerobionymi i przetworzonymi produktami ogrodnictwa wszelkiego rodzaju łącznie z owocami południowymi, jagodami leśnymi i grzybami, zawarte są w przepisach handlowych wydanych łącznie z „Ogólnymi wskazówkami“ z dnia 1 kwietnia 1943 r. dotyczącymi „Przepisów“ co do jakości i sortowania dla produktów ogrodnictwa.

Umowy co do dostawy produktów wyżej wymienionych wolno zawierać jedynie na podstawie tych warunków handlowych.

Wykroczenia będą ścigane według agrarnego rozporządzenia karnego z dnia 9 grudnia 1942 (Dz. Rozp. GG. str. 754).

Ustęp 12 warunków handlowych dla obrotu produktami ogrodnictwa określa role i zadanie tak zwanych rzeczoznawców ustalonych i zatwierdzonych przez Wydz. Wyżywienia i Rolnictwa Dystryktu na wypadek, gdy zachodzi konieczność wydania orzeczenia, co do kwestionowanej dostawy.

Członków Zw. Ogrodn. zainteresowanych tym zagadnieniem, odsyła się do powyższego rozporządzenia uprzystępnionego im w biurach okręgowych Zw. Ogrodn.

Zakaz budowania i wyjątki

Przedsięwzięcia budowlane, do których należą i roboty konserwacyjne oraz remonty, wolno rozpoczynać lub kontynuować tylko w ramach zezwolonych wyjątków. Dla zezwolenia na wyjątek od zakazu budowania w postępowaniu w wypadkach wyjątkowych właściwymi są władze policyjno-budowlane, a więc główne urzędy techniczne wzgl. wydziały budownictwa przy starostwie miejskim.

Właściciele budowy winni zgłosić do dnia 31 lipca 1943 wszystkie przedsięwzięcia budowlane, których przeprowadzenie uznane zostało dotychczas przez Pełnomocnika dla Gospodarki Budowlanej w Gen. Gub.

Wszystkie przedsięwzięcia budowlane, będące w toku, nawet rozpoczęte już na miejscach budowy, należy zaniechać z ważnością od dnia 15 sierpnia 1943, jeżeli do tego czasu nie zostały

a) wciągnięte do wykazów kolejnego pierwszeństwa lub

b) zwolnione na podstawie zezwolenia na wyjątek.

Z powodu szkody powstałej wskutek powyższego zarządzenia, nie przyznaje się odszkodowania.

Zwraca się uwagę członkom zainteresowanym na powyższe rozporządzenie z tym, że bliższych informacyj i dorady udzielają dystryktowe Zw. Ogrodn.

Okręg Krakowski

Odstawa warzyw

Okazało się w ostatnim czasie, że wielu członków wywiązuje się nienależycie z nałożonych obowiązków dostarczania warzyw zbiornicy.

Dla przeprowadzenia kontroli dotąd odprowadzonych kontyngentów warzywniczych, wzywa się członków do złożenia w biurach powiatowych Zw. Ogrodn. wszystkich dowodów (kartek odstaw) odstawionych po dzień 1 września 1943 produktów.

W myśl polecenia Referatu dla Ogrodnictwa przy Dystrykcie, wstrzymane zostaną wszystkie przydziały gospodarcze tym członkom, którzy powyższego polecenia nie wykonają.

Już zarejestrowane w naszych biurach kartki odstaw nie potrzebują być ponownie przedłożone.

Książki meldunkowe

Podane nam w swoim czasie dla rejestracji w Urzędzie Pracy stałe siły pomocnicze z powiatów Kraków-Wieś i Miasto, które do tej pory nie otrzymały książki pracy wzgl. kartki meldunkowej, należy ponownie zgłosić do biura Zw. Ogrodn.

Zwraca się uwagę członkom Dystryktowego Zw. Ogr. Kraków na zarządzenia ogłoszone w Wiadomościach dla „Ogrodnictwa“ Głównego Zw. Ogrodn. dotyczące

a) obrotu produktami ogrodniczymi

b) zakazu budowania i wyjątki.

Okręg Lubelski

Akcja premiowa

Zwraca się uwagę członków na nowe premie za warzywa i owoce, obowiązujące od dnia 1 sierpnia b. r.

Bliższe dane w artykule wstępnym „Ogrodnictwa“ Nr. 8 z dnia 1 sierpnia 1943 p. L. „Akcja premiowa 1943/44“.

W sprawie wyjaśnień, względnie reklamacji, dotyczących premii, należy zwracać się do instruktorów powiatowych i Biura Związku.

Okręg Warszawski

Przydział paszy dla gospodarstw ogrodniczych

Związek Ogrodniczy, Okręg Warszawski, nie przydzielał w miesiącach czerwcu i lipcu paszy dla koni bezpośrednio zainteresowanym gospodarstwom warzywnym, natomiast hurtownie, upoważnione do odbioru warzyw kontyngentowych, wydawały 2% premje w paszy za oddany kontyngent warzywny.

Producenci, którzy nie otrzymali dotąd paszy, winni reklamować w swojej hurtowni.

Premje w postaci nawozów sztucznych i paszy

Niezależnie od premii ogólnej przewidzianej za dostarczone warzywa i owoce, o której było komunikowane członkom w artykule „Akcja premjowa 1943/44 w Nr. 8 czasopisma „Ogrodnictwo“, Związek Ogrodniczy w Gen. Gub. Dystrykt Warszawski, podobnie jak dotychczas, będzie wydawał premję dodatkową w postaci nawozów sztucznych.

Również przydziały paszy będą na przyszłość wydawane jedynie w ramach premii dodatkowej.

Okręg Radomski

Zmiana biura

Biuro Związku Dystryktowego znajduje się obecnie Bahnhofstr. 61, I-szy budynek 2 piętro, pokój Nr. 34/35, telefon Nr. 2380 — 2381, aparat wewnętrzny Nr. 79 i 75.

Godziny przyjęć, jak dotąd, w poniedziałki i czwartki od 7 do 12.30 przed południem.

Zaopatrzenie w paszę

Zaopatrzenie koni w paszę w ogrodnictwie zostało narazie ograniczone o tyle, że przydział jej następuje narazie w ramach możności przydziału przez Urząd Wyżywienia i Rolnictwa przy Starostwie bezpośrednio. — W przyszłości sprawa ta prawdopodobnie powróci do pierwotnego stanu.

Kradzież żelaza

Aby sprawność przy rozdziale żelaza dla ogrodnictwa miała miejsce, jest konieczne, że przepisy zostaną należycie respektowane, a więc wnioski na żelazo oraz karty przydziałowe dokładnie wypełnione. Bliższych informacyj udzieli dany instruktor ogrodnictwa.

Warunki przydziałów

Kardynalnym warunkiem do oceny, czy przydziały dla członka nastąpić mogą, jest poza spełnieniem obowiązków członkowskich t. j. opłaceniu wszystkich opłat wobec Związku i posiadaniu legitymacji członkowskiej, również stwierdzenie, czy członek wywiązał się z obowiązku dostawy kontyngentu.

W interesie członka leży zatem, aby i ten obywatelski obowiązek całkowicie wypełnił.

Nawozy sztuczne

Z nawozami sztucznymi należy gospodarzyć oszczędnie, gdyż obecnie przydziały są przydziałami naprzód wydawanymi na rok bieżący, tak że gdy przydziały się wyczerpią, już dalsze przydziały w roku bieżącym nie nastąpią.

Okręg Lwowski

Narzędzia

Związek otrzymał ponownie pewną ilość narzędzi, które rozdzielają Członkom Związku instruktorowie ogrodnictwa.

Wobec tego, że fabryki nie podały nam dotąd ceny na wymienione narzędzia, przeto od Członków pobiera się narazie tylko zaliczkę.

Kosze

Związek otrzymał dla Lwowskich Członków 500 koszów. Dodatkowe zapotrzebowanie na kosze należy składać jak najrychlej w biurze Związku.

Maty

Zapotrzebowanie słomy na maty winni Członkowie Związku zgłosić u powiatowych instruktorów Ogrodnictwa, zaś Członkowie Lwowscy w biurze Związku.

Kontyngent

Przypomina się ponownie, że każdy Członek obowiązany jest dokładnie informować Związek Ogrodniczy o ilości dostarczonych warzyw tytułem przepisanego kontyngentu, przedkładając równocześnie co 14 dni „Anlieferungsscheiny“ (dowody dostarczonych warzyw do zbiornic) celem zanotowania w ewidencji.

Składki

Przypomina się, że Członkowie, którzy zalegają dotychczas z składkami członkowskimi oraz prenumeratą za „Ogrodnictwo“ za rok 1943/44, winni je opłacić jak najrychlej.

Aus dem Inhalt

Gemüseeinlagerung

Bereits im Monat September beginnt die Zeit der Ernte einiger Gemüsearten und wir wollen daher anfangen, bereits jetzt schon Vorkehrungen für die Einlagerung zu treffen. Alle einzulagernden Gemüse dürfen nicht zu früh, aber auch nicht zu spät geerntet werden; eingelagertes Gemüse darf niemals voll ausgereift sein. Kohl wird also geerntet, kurz bevor die Köpfe ihre grösste Festigkeit erreicht haben. Alle überflüssigen Blätter sind zu entfernen, die Strünke nicht zu kurz abzuschneiden. Beim Wurzelgemüse ist besonders auf die trockene Witterung bei der Ernte zu achten. Der Mietplatz ist so zu wählen, dass kein Regenwasser, aber auch kein Grundwasser in die Miete gelangt. Die Mietenlänge darf im Höchstfalle 10 Meter, die Breite 0,80 bis 1 Meter betragen. Beim Einwintern in Erdmieten ist beachtenswert, dass auf der Sohle der Erdmiete ein Entlüftungskanal angebracht wird. Das Abdecken erfolgt mit hochgestelltem Stroh, welches mit Erde beworfen wird. Der First bleibt zunächst offen, damit sich das Innere der Miete abkühlen kann und wird erst bei grösserer Kälte geschlossen. Die Vorschriften zur Einlagerung von den einzelnen Gemüsearten sind verschieden; es bleibt aber jedoch bei allen gleich, dass die Mieten der auf die eine oder die andere Art eingelagerten Vorräte einer dauernden Kontrolle zu unterziehen sind, um beim Auftreten von Verlusten grössere Schäden zu verhüten.

Gewinnbringende Gemüsetreiberei

Schon jetzt werden Vorbereitungen für das Treiben von Rhabarber, Salatzichorie und anderes getroffen. Das Treiben des Rhabarbers ist äusserst lohnend, denn die ersten Stangen werden bereits im Dezember auf den Markt gebracht. Die Salatzichorie ist weniger bekannt, stellt aber ein wertvolles Wintergemüse dar. Bei der Rhabarbertreiberei werden zwei Arten unterschieden: 1. das Treiben an Ort und Stelle des Wachstums, 2. das Treiben mit aus der Erde genommenen Stöcken. Das Treiben der Salat-Zichorie erfolgt auf besonderen Beeten im Freien. Unter den hiesigen Verhältnissen ist es aber empfehlenswert, dazu die kalten Kästen zu verwenden. Schnittlauch und Petersilie sind auch in den Wintermonaten sehr gefragt, ihre Aufzucht ist für diese Zeit denkbar einfach. Im Herbst werden Schnittlauch und Petersilie aus dem Freiland genommen und vor Beginn der Frostperiode ins Warmhaus gebracht. Dort bringen wir sie unter Stellage, wo sie den ganzen Winter über stehenbleiben und laufend Erträge bringen.

Zuteilung von Geräten und Maschinen

Eine grosse Sorge ist für den Gartenbauer in der Jetztzeit die Neuanschaffung und auch Reparatur von Maschinen und Gartenbaugeräten. Die Stelle, durch die die Maschinen und Geräte eingekauft und die Eisenmarken zur Verfügung gestellt werden, ist die Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft — Unterabteilung Gartenbau. Die Firma Wiedmann, Krakau, beliefert die Gärtner der Distrikte Krakau, Warschau, Lublin und Radom, und die Kontinentale Gesellschaft für Handel die Gärtner des Distrikts Lemberg mit Kleineisenwaren. Weiterhin werden Gartenbaugeräte und Maschinen von der Landwirtschaftlichen Zentralstelle aufgekauft und nach einem genauen Verteilungsplan der Unterabteilung Garten- und Weinbau von den einzelnen Distriktstellen an die zugelassenen Firmen verteilt. Bei grösseren Anschaffungen wie Gewächshauskesseln oder Wasserleitungsrohren ist ein Antrag in deutscher Sprache mit folgenden Angaben nach Rückfrage bei der Bestellfirma einzureichen: Kontingentgewicht, Angabe, ob Eisenbezugsrecht aus dem GG oder Reich Gültigkeit hat, Lieferzeit, Verwendungszweck, Dringlichkeitsnachweis, Antrag an das Lieferwerk evtl. Devisengenehmigung. Diese Anträge sind an den Kreisgartenbauberater einzureichen, der sie auf dem schnellsten Wege weitergibt.

Erfassung von Wildobstsämereien

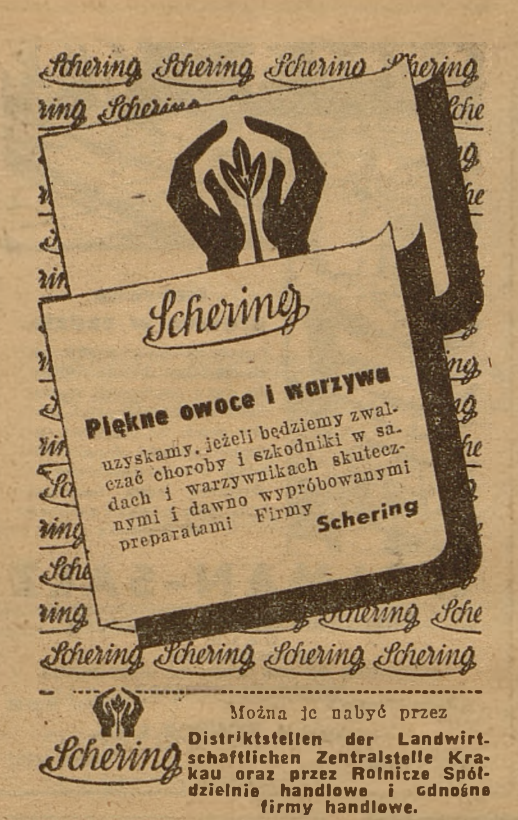
Es sind in den letzten Jahren immer wieder Versuche zur Gewinnung von Obstsaatgut durchgeführt worden. Besondere Erfolge brachte die grössere Sammelaktion im Distrikt Krakau. Die Aktionen werden in diesem Jahre wiederholt. Von der Saatgutstelle ist hierfür die Firma Gartenbaugrosshandlung Kaschuby eingesetzt worden. Diese Firma beschäftigt eine Anzahl Sammler, die die Aufgabe haben, für alle Baumschulen die benötigten Obstsämereien zu sammeln. Bei der Ablieferung werden ausser dem Barpreis Prämien gewährt. Die von der Firma erfassten Sämereien werden dann im Einvernehmen mit der Saatgutstelle auf die Baumschulen des GG verteilt. Die Baumschulen werden ersucht, ihren Bedarf an Obstsaatgut schon jetzt anzumelden.

Anlage und Pflege eines Erdbeerbeetes

Die Erdbeere ist eine Pflanze, die in fast jedem Boden und in jedem Klima gedeiht. Es muss nur die richtige Sortenauswahl getroffen werden. Die Erdbeere ist sehr gegen Frost empfindlich. Es dürfen daher in Gegenden mit Spätfrösten nur spät blühende Sorten angebaut werden. Bei grösseren Anlagen kann den Pflanzen durch das Anpflanzen von Hecken ein gewisser Schutz gewährt werden; so pflanzt man Johannis- und Himbeeren in einer Entfernung von 25 m zur Hauptwindrichtung. Leichte Süd-, Südost- und Südwesthanglage ist für den Anbau frühreifender Sorten besonders geeignet. Die Erdbeere braucht viel Bodenfeuchtigkeit und ist für hohen Grundwasserstand dankbar. Leichter Halbschatten ist ein guter Schutz gegen das Austrocknen im Hochsommer. Die Vermehrung erfolgt durch Ausläufer, von denen alle bis auf 2 oder höchstens 3 von der Mutterpflanze abgetrennt werden müssen. Mitte bis Ende August sind die neuen Pflanzen so stark entwickelt, dass die Wurzelballen zum Neupflanzen und dem Anwachsen auf dem neuen Beet ausreichen.

Pflanzenschutz im Monat September

Alle Fanggürtel, die zur Bekämpfung des Apfel- und Pflaumenwicklers angebracht wurden und noch nicht abgenommen sind, müssen jetzt schnellstens vernichtet werden. Wenn Behandlungen der vorhandenen Krebswunden noch nicht erfolgten, so ist zu empfehlen, die Wundstellen auszukratzen und mit Baumteer auszupinseln. — Oftmals bemerken wir den zunehmenden Monilia-Pilz, welcher sich in braunen Flecken des Obstes auswirkt. Diese erkrankten Früchte, oder auch die vom Obstwickler befallenen, müssen laufend gesammelt und bei keiner Verwendungsmöglichkeit vernichtet werden. Grosses Frostspannerauftreten verlangt im Oktober die Anbringung von Leimringen. — Im Gemüsebau müssen die Anbauflächen verschiedener Kohlarten laufend abgesucht und die gelbgrünen Raupen des Kohlweisslings vernichtet werden. Ebenfalls ist auf die Kohlhernie, Nachtschnecke und andere Schädlinge zu achten. Stark welke-kranken Gurken im Freiland und in Kästen müssen mit den Ernterückständen entfernt und verbrannt werden. Die Tomatenanbauflächen sind stets zu kontrollieren und kranke Früchte zu verbrennen oder tief einzugraben.



Można je nabyć przez
Distriktstellen der Landwirtschaftlichen Zentralstelle Krakau oraz przez Rolnicze Spółdzielnie handlowe i odnośne firmy handlowe.

Schering

Mam stale do zbycia

CEBULKI KWIATOWE

wszystkich gatunków
hodowli niemieckich i zagranicznych

Podejmuję się również załawiania spraw kontyngentu holenderskiego

L. P. ROOZEN Blumenzwiebelzüchter BERLIN - KAROW

Dyrekcja Publicznej Żeńskiej Szkoły Rolniczo-Gospodarczej dla dziewcząt w Ropczycach pow. Dębica, zawiadamia, że
NOWY ROK SZKOLNY
rozpoczyna się 1 października 1943.
Nauka trwa 1 rok.
Wpisy do Szkoły już się rozpoczęły.
Przy Szkole znajduje się Internat.
Bliższych informacyj udziela Sekretarjat Szkoły.
Dyrektor.

REIF'A doniczki papierowe,
REIF'A papę okienną,
REIF'A etykiety
dostarcza obecnie firma
ERICH FRANZ K.-G.
Papierverarbeitungswerk
Abt. Reif-Erzeugnisse, Coswig (Anh.)

OBRĘCZE

na wieńce — z wierzby

dostarczam znowu w następujących wielkościach, średn. 35, 40, 45, 50, 60/65, 70, 80, 90, 100 cm. — Na jesień trzeba już teraz zamawiać!

PAUL HÄRZER
HALLE (SAALE)
Mötzlicher Strasse 35.

H. NEUHOFF
BAUMSCHULEN — RELLINGEN/HOLST.
dostarczy na jesień 1943 dużych ilości roślin żywopłotowych, krzewów ozdobnych i kwitnących, krzewów dla plantacyj i maskowania, jak i innych artykułów szkółkarskich.

Proszę żądać oferty przy podaniu swego zapotrzebowania.

SKŁAD NASION
ADAM MAJEWSKI
WARSZAWA
Ul. ŻORAWIA 34

Do wszystkich klientów Firmy Strobel pragnie przemówić uczeń Franek
i zawiadomić ich, że można otrzymać teraz tak, jak i przedtem rośliny na żywopłoty, krzewy chroniące od wiatru i inne produkty szkółki drzew, według listy zapasów.
STROBEL & WOHLT.
Baumschulen, **Pinneberg.**

Płynny, uniwersalny nawóz pod rośliny kwitnące z domieszką beicy jest jeszcze do nabycia. **Karl Ed. Bretfeld,** Pomolog, specjalista w prowadzeniu szlachetnego owocu, jak również fachowe nowoczesne poradnictwo w zwalczaniu szkodników. **Dresden A 1**, Webergasse 19.

Poszukuje na jesień 1943: większe partie drzew owocowych: jabłoni, grusz, śliw, czereśni, goryczki cienistej, brzoskwiń, 2000 wys. pien. i krzacz. agrestów i porzeczek, orzechów włoskich, orzechów laskowych, malin, ostrężyn, róż wysok. pien., krzacz., poliantów i róż pnących, bzu pien i krzacz., krzewy na żywopłoty, rododendronów, jodły doniczkowej, także Kosteriana z bryłą, również bluszcz z bryłą; dalej poszukuję na końcu października b. r. 2 wagony jodły srebrzystej z Schwarzwaldu, jak i jodły czerwonej.

Gartenbau Rochlitz
Berlin-Charlottenburg
Alter Fürstenbrunner Weg 40. — Tel. 99-43-16

A. SIERAWSKI & K. TRĄMPCZYŃSKI
WARSZAWA

BIURO:
Aleje Jerozolimskie 22
Tel. Nr. 652-60 i 330-10

DETAL. SKLEP NASION:
Aleje Jerozolimskie 30
Telefon Nr. 686-10

SKUP i SPRZEDAŻ:
nasion warzywnych, ogrodowych i rolnych, zbóż siewnych, ziemniaków sadzeniaków oraz preparatów chem. do zwalczania chwastów i szkodników.

Bronisław Wiesiołowski
SKŁAD NASION
WARSZAWA
Sienna 87. Telefon 6-17-38

Poleca:

Nasiona warzywne, kwiatowe, pastewne i in. najwyższej jakości po cenach najprzystępniejszych. Nawozy sztuczne, środki ochrony roślin, narzędzia ogrodnicze.

Dyrekcja Publicznej Szkoły Ogrodniczej w Ropczycach pow. Dębica, zawiadamia, że
NOWY ROK SZKOLNY
rozpoczyna się 1 października 1943.
Szkoła obejmuje żeńską i męską klasę przygotowawczą oraz roczną męską i żeńską klasę fachową. Nauka trwa 2 lata.
Wpisy do Szkoły już się rozpoczęły.
Przy Szkole znajduje się Internat.
Bliższych informacyj udziela Sekretarjat Szkoły.
Dyrektor.

Poszukuję do sadzenia w jesieni 1943 r.: 4.000 jabłoni i grusz wysoko-półpien., krzaczastych, kordonów; 500 czereśni wysokopien.; 1.000 śliw wys. pien. i krzacz.; 1.500 goryczki cienistej, krzacz. i wys. pół pien.; 1.500 wys. pien. agrestów i porzeczek; 1.000 agrestów krzacz.; 500 porzeczek krzacz. biał./czerw.; 100 brzoskwiń „Proskauer"; 100 winorośli „Gutedel"; 2.000 malin; przyjmuję także małe ilości. Oferty proszę kierować:

ARTUR BLECHSCHMIDT
Gartenbau
Roitzsch, Kr. Bitterfeld. Ruf 349.

Młode wrzosowisko: Calluna vulgaris, Erica carnea, Erica tetralix, Vaccinium i in. rośliny przykrywające ziemię po cenach dogodnych. **Kurt Dageförde,** Biuro: Berlin N 65 Oxforder Strasse 5. Ruf 46 54 85.

Maszyny uniwersalne do odważania i napełniania nasion wszystkich gatunków. Niezwykle precyzyjna waga. Solidne wykonanie. Zapytania z podaniem pożądanych ilości wagowych proszę kierować:
T. G. RITTER, Frankfurt a. M.,
Kaiserstrasse 53.

Poszukuję dostawy natychmiastowej i w jesieni **drzew owocowych** wysoko- i półpiennych oraz krzaczastych, **krzewów jagodowych** wysokopiennych i krzaczastych. — Każda nawet najmniejsza ilość pożądana.

RUDOLF WENZEL
Danzig-Langfuhr — Am Heiligenbrunn 10/12

Nowoczesny, **płynny, uniwersalny** pełny nawóz **pod truskawki** z domieszką beicy do nabycia. **Karl Ed. Bretfeld,** Pomolog, specjalista w prowadzeniu szlachetnego owocu, jak również fachowe nowoczesne poradnictwo w zwalczaniu szkodników. **Dresden A 1** Webergasse 19.

Poszukuję dla dostawy jesiennej za gotówkę: drzew owocowych, wys., pół pien. i krzacz., porzeczek pien. i krzacz., agrestów pien. i krzacz. w odmianach najbardziej poszukiwanych, ewentualnie na wymianę za rozsadę truskawek, za maliny i ostrężyny. O oferty uprasza już teraz

KURT MÜLLER
Plantage Germania
Görlitz 3. Schliessfach 460. Tel. 47-95.

KORESPONDENCYJNE KURSY KSIĘGOWOŚCI
Lublin, skrytka pocztowa 105.
Nauka wszystkich systemów księgowości dla początkujących i zaawansowanych.
Informacje po nadesłaniu znaczka pocztowego zł. 3.—.

ROSLINY na sprzedaż, zielone i kwitnące, jak również **kwiaty cięte** poszukuję stale do kupienia. Oferty proszę składać: **Blumenhaus Trautmann, Halle Saale,** Landwehrstrasse 20.



DARMO
i bez opłaty poczt.
wysyłam moją ofertę specjalną odnośnie nasion do wysiewu letniego.
PAUL TEICHER
Striegau (Schles.)
Samenzucht, Grossgärtnerei — seit 1830.

Państwowe Szkoły Ogrodnicze w Ursynowie, pow. warszawski

a) Szkoła Ogrodnicza (roczna).
b) Szkoła Ogrodnicza II-go stopnia (dwuletnia)

rozpoczynają rok szkolny 1943/44 dnia 1 października 1943 roku.

Sekretarjat szkół w Ursynowie udziela informacji i przyjmuje zapisy codziennie w godzinach od 9 do 17 (z wyjątkiem niedzlei i świąt).

Podania o przyjęcie oraz listy o informacje można nadsyłać pocztą. Adres: Ursynów, poczta Wilanów, telefon 4-37-29 przez Warszawę.

Komunikacja z Warszawy do Ursynowa: dojazd tramwajem N. 19 do stacji Kolejki Grójeckiej, stąd pieszo około 2-ch klm.

Dyrekcja.

Kierownik Wydawnictwa: Inż. roln. dr. Florian Łorzyński, Krakau. Redaktor naczelny: Inż. roln. dr. Łorzyński. Zastępca: Janusz Górski, Krakau. Kierownik działu ogłoszeń: Henryk Kwilecki, Krakau. Wydawnictwo Rolnicze, Krakau, Glatzerstrasse 48. Telefon 116-79 80. Druk ZKW. Krakau.
Do czasu ważny cennik Nr. 1.